

Büffet 2

(Herbst/Winter)

Vorspeisen

Aus dem Buchenrauch: Lachs, Aal, Forelle und Makrele
mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Winterliche Blattsalate mit gerösteten Kernen, Croûtons und Apfel-Dressing
Kleine Kalbsfrikadellen mit Karotten-Sellerie Salat und Preiselbeer-Schmand
Marinierte Nordseekrabben mit Dill, Zitrone und Cocktailsauce
Süß-Sauer eingelegte Bete mit geräucherter Gänsebrust und Pumpernickelbrösel
Gerösteter Butternuss-Kürbis mit Ziegenkäse und Zwiebelsamen
Auswahl von Holsteiner Brot Spezialitäten mit Meersalz-Butter

Hauptspeisen:

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, Limone und Petersilie

Ravioli mit Ziegen-Frischkäse, Thymian und Tomatensugo

Frisch Tranchiert:

Holsteiner Kalbsrücken mit Kaffee-Nuss-Kruste, Whiskyjus
Ofenkürbis und Kartoffeltörtchen

Süßes und Herzhaftes

Bratapfel-Tiramisu mit Zimt und Vanillesauce
Nougatmousse mit Haselnuss-Crumble
Weiße Schokoladen-Panna-Cotta mit Waldbeerenkompott
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Käse Auswahl mit Trauben, Feigensenf,
Feigen und Nussbrot

Preis pro Person € 58,00